POUR PREPARER UN OEUF DUR لتحضير بيضة مسلوقة

الى جان فولان

الشاعر الكبير والخبير فى فن المأكولات ·

اطلبى بيضة جامدة من اللبان · اطلبى منه أن يكشف عليها فى الجهاز ليتأكد من أنها طازجة · فى أغلب الأحيان تكون بيضة دجاجة · يمكننا أيضا أن نستعمل بيض البط وهو أكبر حجما ، وعادة ما يميل لونه الى الخضار قليلا · وليس من السهل العثور عليه · ارجعى الى بيتك مع محاولة المحافظة على البيضة سليمة · من الأفضل اعداد البيضة المسلوقة داخل المطبخ وفوق البوتاجاز · انتبهى لا تضعى البيضة فوق البوتاجاز مباشرة ، ولكن داخل كسرولة · قبل ذلك ضعى فى الكسرولة كمية من الماء تكفى لتغطية البيضة · فعلى سبيل المثال ، بالنسبة لكسرولة مستديرة قطرها ١٥ سم يكفى نصف لتر من الماء لا أكثر · يمكنك الحصول على الماء بادارة الصنبور الذى يوجد فى أغلب الأحيان فوق الحوض ، اذن ضعى الكسرولة التى تحتوى على الماء النىء فيه البيضة فوق النار · اذا كان الماء باردا يمكنك تسخينه بعد اشعال النار فى البوتاجاز ، الاشعال يكون بواسطة عود ثقاب يؤخذ من علبة صغيرة· حكى العود على أحد جوانبه المطلية بالفوسفور الأحمر · ثم اجعلى العود فوق عيون الشعلات بعد أن تكونى قد أدرت المفاتيح التى تسمح بمرور الغاز فى الأنابيب · والوصول الى الفتحات التى يتدفق منها الغاز على شكل ليب · يمكنك أيضا ، بدلا من الثقاب استعمال الولاعة أو حجرين أو بالاحتكاك الالكترونى ·

انتظرى حتى يغلى الماء · ثم ضعى فيه البيضة ·

يمكنك رفع البيضة بعد عشر دقائق بواسطة ملعقة حتى لا تصاب أصابعك بحروق · ضعى البيضة تحت الماء البارد لنفس السبب · انزعى القشرة : لعمل ذلك اضربى خفيفا على البيضة بواسطة سكين أو ملعقة شاى نظيفة · بمجرد حدوث الشرخ تخلصى من السكين أو الملعقة وانزعى القشرة مستعملة فى ذلك ، وبكل رقة ، أصابعك · تخلصى من حطام القشرة العسيرة الهضم بالقائها فى وعاء القمامة · ثم ضعى البيضة فوق طبق ويفضل أن يكون مسطحا · يمكنك أن تقطعى البيضة نصفين بالطول باستعمال السكين، أضيفى اليها الملح وإذا شئت الزبد الساخن أو الزيت ، يمكنك أيضا تقطيع البيضة بالعرض شرائح أدق واضافتها الى السلاطة · كما يمكن أن تؤكل البيضة دون تقطيعها الى شرائح · فى هذه الحالة نرفع البيضة الى الفم بدون الاستعانة بالشوكة ونقضمها كالبطاطس بعد أن نغرس فيها الأنياب والقواطع لنفصل منها ما نسميه قضمة (من قضم) ، ثم قضمة أخرى وثالثة · فى العادة تكفى من ثلاث الى ست قضمات لأكل البيضة بالكامل · ومن الممكن كذلك أكل البيضة بدون ملح ، وبدون زبد وبدون زيت ·

اذا أردت الحصول على بيضتين أو ثلاث بيضات فعليك بطبيعة الحال بمضاعفة الكمية مرة أو مرتين · وهذا لا يؤثر بحال على المدة المخصصة للانضاج بشرط أن تضعى الكمية معا · حينما تقومين بغلى سائل أو بعض المواد الغذائية (كرنب أو بازلاء مثلا) ، فيمكنك أن تلاحظى أن المدة

المخصصة للانضاج تختلف حسب كمية المواد المعرضة للنار · أما البيض فهو يستثنى من هذه القاعدة بشرط أن نسلقه بقشره · فاذا وضعناه على النار فان عدده لا يؤثر فى مدة الانضاج · وهذه الخاصية لها أهميتها ·

واذا حدث ، بالرغم من جميع الاحتياطات ، أن فسدت البيضة ، فتخلصى منها بالقائها · ويمكن معرفة البيضة الفاسدة من رائحتها الكريهة الناتجة عن التحلل الكيماوى الذى يؤدى الى تكون حامض الكبريت H_2S ··· ، فى هذه الحالة يمكنك تقديم شكوى مباشرة سواء الى البائع أم الى هيئات الصحة والرقابة الغذائية التى تجدين عناوينها فى دليل الهاتف الذى تجدينه عند جميع المشتركين فى الهاتف أو فى المقاهى ومكاتب البريد ·

وتتميز البيضة المسلوقة عن البيضة النيئة أو البيضة «برشت» بدرجة تماسكها العالية وذلك بفضل ظاهرة ازالة المائية أو الجفاف الناتجة عن الانضاج · فى حالة البيضة البرشت فان الصفار يظل سائلا ، أما فى حالة البيضة المسلوقة فان الصفار والبياض يتجمدان ·

فى أثناء الانضاج يمكن أن تقع بعض الأحداث الطفيفة من ذلك أن القشرة يمكن أن تنشق وينتشر جزء من المحتوى فى الماء ، وفى النادر ما ينتشر المحتوى كله · إطمئنى ، لأن المحتوى يستمر فى النضج خارج القشرة · ويمكنك أن تجمعى بالملعقة الاجزاء المتجمدة فى الماء · كما يمكنك أن تضعى بيضة أخرى فى الكسرولة ، أى تعيدى العملية من جديد ·

بعض المختصين يفضلون تغطيس البيضة فى الماء البارد · وفى مثل هذه الحالة ، فان القشرة تكون أقل عرضة للانشقاق لأنها تسخن وتتمدد بالتدريج · والتمدد المفاجىء من الصعب التنبؤ به ، لان حدوثه لا تدركه العين المجردة ·

اذا وضعت البيضة فى الماء لانضاجها أثناء غلى الماء فان المدة الكلية لاعدادها للتجمد تكون أقصر· يمكنك الاستعلام عن المدة بالضبط ·

ليس البوتاجاز هو الجهاز الوحيد الذى يمكن استعماله فى تحضير البيضة المسلوقة ، ولكن من الممكن أن نستعمل نار المدفأة أو الفحم أو الحطب· أو السخان الكهربائى أو السخان الذى يعمل بالبترول أو السبرتو ، بل ويمكن أيضا استعمال الرمل الساخن (يجب ملاحظة اختلاف مدة الانضاج) ·

البيض غذاء صحى ومفيد · ومع ذلك فهو ممنوع أو لا ينصح بأكله فى بعض الحالات وعليك الرجوع الى رأى الطبيب المعالج ·

(هذا المونولوج قامت بالقائه «تسيلا شيلتون» أثناء جولة فى بلجيكا قام بتنظيمها جاك موكلير) ·